

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Printed in China   Imprimé en Chine   Impreso en China

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar su Cacerola de Cocción Lento, se deben seguir siempre las medidas de seguridad básicas incluyendo lo siguiente:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- No toque las superficies calientes. Use las manijas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el producto, el cordón, o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario tener una supervisión cercana cuando se utilice cualquier artefacto por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que el artefacto se enfríe antes de poner o sacar piezas y antes de limpiar el artefacto.
- No opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañados ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. Retórnelo a una Estación Autorizada de Servicio para ser examinado, para su reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Usted puede ubicar el centro más cercano de servicio llamando al 1-800-334-0759.
- No la utilice al aire libre.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera o que toque superficies calientes.

- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
- Utilice precaución extrema al mover el artefacto si contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- No use el artefacto para funciones que no sean las concebidas.

Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

Uso del Cordón de Extensión

Se proporciona un cordón corto de suministro de energía para reducir el riesgo de que un cordón más largo pueda enredarse o causar un tropezón. Se puede usar un cordón de extensión si se tiene cuidado al usarlo. Si se utiliza un cordón de extensión, la graduación eléctrica del cordón deberá ser por lo menos tan alta como la graduación eléctrica del artefacto.

Se debe arreglar el cordón de extensión de tal modo que no cuelgue sobre la encimera o el tablero de la mesa donde pueda ser tirado por los niños o causar tropezones accidentalmente.

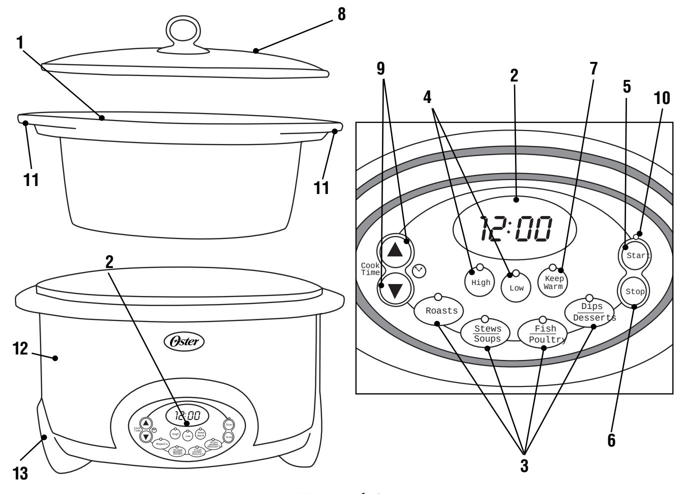
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

BIENVENIDO

¡Felicitaciones por su compra de una Cacerola de Cocción Lento de OSTER®! Para averiguar más sobre los productos OSTER®, por favor visítenos en **www.oster.com**.

Características de Su Cacerola de Cocción Lento

1. **Tazón de 6.5 cuartos desprendible, no se pega, de cerámica de gres, lavable a máquina –** Para servicio de la encimera a la mesa.
2. **Pantalla de Cristal Líquido –** Muestra el tiempo de cocción programado.
3. **Graduación Fácil de un Toque Pre-Programable –** Seleccione las Carnes Asadas, Estofados/Sopas, Pescado/Aves y Salsas/Postres.
4. **Controles de Temperatura Baja/Alta –** Presionando estos botones seleccione la temperatura de cocción que usted desea.
5. **Botón de Inicio "Start" –** La unidad comenzará a cocinar cuando presione este botón.
6. **Botón de Parada "Stop" –** Presionando este botón se parará el proceso de cocción.
7. **Función de Auto Mantenerse Tibia –** Automáticamente cambia a la graduación Mantenerse Tibia al completarse el ciclo de cocción (6 horas). Usted puede también activar manualmente la Función de Mantener Tibio.
8. **Tapa de Vidrio Resistente a la Temperatura –** Segura para el lavaplatos.
9. **Contador de Tiempo de Incremento/Disminución del Tiempo de Cocción –** Le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción según lo deseado en incrementos de 30 minutos.
10. **Luz Indicadora de Alimentación –** Indica que la Cacerola de Cocción Lento está enchufada adentro y que el contador de tiempo está ajustado para comenzar a cocinar.
11. **Manijas Frescas al Tacto *(COOL-TOUCH™)***
12. **Alojamiento de Acero Inoxidable**
13. **Elemento de Calentamiento Envolvente Alrededor –** Calienta los alimentos uniformemente y a fondo.



Utilizar Su Cacerola de Cocción Lento de OSTER®

- Antes del primer uso, lave el gres a fondo en agua caliente, jabonosa; enjuague y seque. **Nota:** No sumerja la Cacerola de Cocción Lento en agua.
- Seleccione un lugar para la Cacerola de Cocción Lento. El lugar debe ser un área abierta con un mostrador plano donde el enchufe alcance a un tomacorriente.
- Prepare la receta según las direcciones. Coloque en el gres.
- Coloque el gres en la base de la Cacerola de Cocción Lento. Las manijas del gres deben alinearse con las manijas de la base.
- Enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 voltios.

La unidad se puede encender:

1. Seleccionando el botón de control deseado *(Carnes asadas, Estofados/Sopas, Pescado/Aves, Salsas/Postres)* y presionando el Botón de Arranque. El tiempo de cocción está preestablecido para estas graduaciones. La unidad emitirá un pitido cuando se presionen los botones de control y de Arranque. Para las recetas que no están en estas categorías, por favor refiérase a la receta o al libro de cocina para direcciones sobre los ajustes de temperatura y de tiempo.
2. Seleccionando el ajuste Alto/Bajo de temperatura y graduando el tiempo de cocción utilizando las flechas hacia arriba o hacia abajo. Las recetas recomiendan típicamente si utilizar el ajuste de temperatura baja o alta, sin embargo, el ajuste se puede regular basado en el tiempo de cocción disponible. Usted puede utilizar las flechas hacia arriba o hacia abajo para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El ajuste Alto se puede ajustar para cocinar por un mínimo de 1 hora hasta un máximo de 6 horas *(el tiempo predeterminado es 2 horas)*. La graduación del punto bajo se puede ajustar para un mínimo de 6-1/2 horas hasta un máximo de 20 horas *(el tiempo predeterminado es 6-1/2 horas)*. La unidad emitirá un pitido cuando las flechas arriba y abajo se presionan

   Nota: Una hora en Alto es igual a aproximadamente poco más de dos horas en Bajo.
3. Seleccionando manualmente el botón de Mantener Tibio para activar inmediatamente. **Nota:** La función de Mantener Tibio se activará automáticamente por hasta 6 horas al final del ciclo de cocción preestablecido. Presione Parar (Stop) para apagarla manualmente. La unidad emitirá un pitido cuando se presione el botón de Mantener Tibio.

- Coloque la tapa encima del gres durante la cocción. **Nota:** Durante la cocción la parte de vidrio puede estar caliente. Toque solamente la perilla de la tapa.
- Cuando el ciclo de cocción está completo, la unidad emitirá un pitido. Usted puede terminar manualmente el ciclo presionando "STOP" (Parar). La unidad emitirá un pitido.
- Quite los alimentos del gres, o utilice el gres como plato de servir levantando el gres fuera de la base por medio de las manijas. Use guantes de horno al elevar el gres fuera de la base.
- El gres se puede utilizar para almacenar alimentos en el refrigerador.

Oster®

User Manual **Slow Cooker**

Manual de Instrucciones **Cacerola de Cocción Lento**

Manuel d'Instructions **Cocotte mijoteuse**

MODEL/MODELO MODÈLE 7660



Visit us at www.oster.com   P.N. 115845

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Slow Cooker, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- To protect against electric shock, do not immerse the product, cord or plug in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return to an Authorized Service Station for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. You can locate the nearest service center by calling 1-800-334-0759.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oil or any other hot liquid.
- Do not use appliance for anything other than its intended use.

This Unit Is for Household Use Only

Extension Cord Use

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

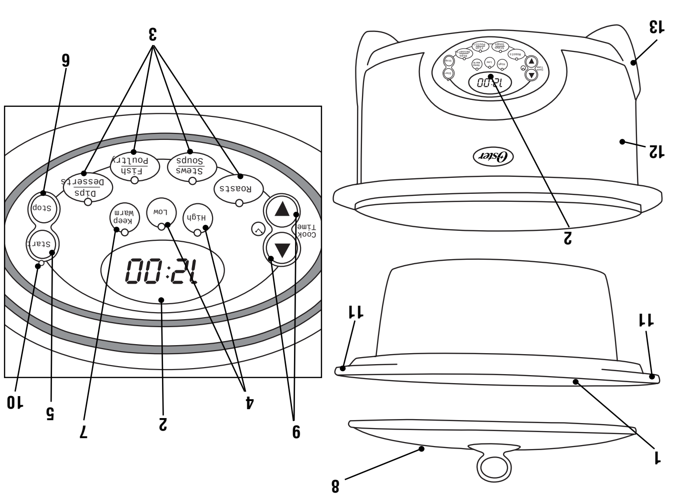
SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Slow Cooker! To learn more about OSTER® products, please visit us at **www.oster.com.**

Features of Your Slow Cooker

1. **6.5-Quart Removable, Stick Resistant, Dishwasher-Safe, Ceramic Stoneware Bowl –** For counter-to-table serving.
2. **LCD Screen –** Displays the programmed cooking time.
3. **Easy, One-Touch, Pre-Programmable Settings –** Select from Roasts, Stews/Soups, Fish/Poultry and Dips/Desserts.
4. **Low/High Temperature Controls –** Select the desired cooking temperature.
5. **Start Button –** Starts the cooking process.
6. **Stop Button –** Stops the cooking process.
7. **Auto Keep Warm Function –** Automatically shifts to Keep Warm setting when cooking cycle is complete (6 hours). You may also manually activate the Keep Warm Function.
8. **Temperature Resistant Glass Lid –** Safe for the dishwasher.
9. **Cook Time Increase/Decrease Timer –** Allows you to increase or decrease cooking time as desired in 30 minute increments.
10. **Power Indicator Light –** Indicates that Slow Cooker is plugged in and that the timer is set to begin cooking.
11. **COOL-TOUCH™ Handles**
12. **Stainless Steel Housing**
13. **Wrap Around Heating Element –** Heats foods evenly and thoroughly.



Using Your OSTER® Slow Cooker

- Before first use, wash Removable Stoneware Bowl thoroughly in hot, soapy water; rinse and dry. **Note:** Do not immerse the Slow Cooker in water.
- Select a location for the Slow Cooker. The location should be an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Prepare recipe according to directions. Place ingredients in Removable Stoneware Bowl.
- Place Removable Stoneware Bowl in Slow Cooker base. Handles of the Removable Stoneware Bowl should align with the handles of the base.
- Plug the cord into a 120 volt electrical outlet.

Unit may be turned on by:

1. Selecting desired control button *(Roasts, Stews/Soups, Fish/Poultry, Dips/Desserts)* and push the Start button. The cooking time is preset for these settings. The unit will beep when the control and Start buttons are pushed. For recipes that do not fall into these categories, please refer to the recipe or cookbook for directions for temperature and time settings.
2. Select High/Low temperature setting and set cooking time using the up or down arrows. Recipes typically recommend whether to use the Low or High temperature setting, however, the setting can be adjusted based on the available cooking time. You can use the up or down arrows to increase or decrease the cooking time. The High setting may be set to cook for a minimum of 1 hour up to a maximum of 6 hours *(default time is 2 hours)*. Low setting may be set for a minimum of 6-1/2 hours up to a maximum of 20 hours *(default time is 6-1/2 hours)*. The unit will beep when the up or down arrows are pressed. **Note:** One hour on High equals approximately just over two hours on Low.
3. Manually select Keep Warm button to activate immediately. **Note:** The Keep Warm function will activate automatically for up to 6 hours at the end of a preset cooking cycle. Press Stop to manually turn it off. The unit will beep when the Keep Warm button is pressed.

- Place lid on top of Removable Stoneware Bowl during cooking. **Note:** During cooking the glass portion of the lid may be hot. Only touch the lid knob.
- When the cooking cycle is complete, the unit will beep. You may manually end the cycle by pressing "STOP". The unit will beep.
- Remove food from Removable Stoneware Bowl, or use it as a serving dish by lifting the Removable Stoneware Bowl out of the base by the COOL-TOUCH™ handles. Wear oven mitts when lifting the Removable Stoneware Bowl out of base.
- The Removable Stoneware Bowl can be used to store food in the refrigerator.

Guide to Slow Cooking

For best results, follow these guidelines when using your Slow Cooker:

- Slow Cooker should be at least half filled for optimum results.
- Since the Slow Cooker is designed to cook over a prolonged period of time, cooking for an extra hour or so on the Low or Keep Warm setting will not be detrimental to most recipes.
- Certain foods should not be cooked for a long time. Foods such as dairy products, pastas and rice should be added to the Slow Cooker during the last two hours of the cooking cycle.

- When cooking vegetables with meat, place vegetables on the bottom of the Slow Cooker and place the meat on top.
- When cooking frozen foods, increase cooking time accordingly.
- When preparing meat, adding a small amount of water to the Slow Cooker is recommended to keep the meat tender. The leaner the cut of meat, the more water is recommended. When using the Low setting, less liquid is needed since there is little evaporation.
- Large pieces of meat and vegetables will cook faster if cut into small pieces prior to cooking.
- If the completed dish has too much liquid, remove the lid and set the Slow Cooker on High until some liquid has evaporated.
- While browning meat prior to Slow Cooking is not necessary, it may improve the color of the meat.
- When making a casserole with meat, lightly coating the meat in flour and browning it before adding to the Slow Cooker may help to seal in the juices.
- To thicken a casserole set the Slow Cooker on High and mix in a thickening agent, such as flour and water. Allow it to simmer until thickened.
- For optimum results, the last ingredients to be added to the Slow Cooker should be liquids and sauces.
- Little or no stirring is required when using the Low or Keep Warm settings. When using the High setting, stirring ensures even flavor distribution.

Basic Cooking Time Guide

Recipe or Food	Heat Setting: Low	Heat Setting: High
3 - 4 lb. Chicken	6 - 8 Hours	3 - 4 Hours
3 - 4 lb. Pot Roast	6 - 8 Hours	4 - 5 Hours
3 Qt. Beef Stew	8 - 10 Hours	4 - 5 Hours
3 Qt. Chili	8 - 10 Hours	4 - 5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	6 - 8 Hours	3 - 4 Hours

Cleaning Your Slow Cooker

Before cleaning your OSTER® Inspire Slow Cooker, allow the unit to cool, then:

- Be sure unit is turned off.
- Unplug unit from outlet.
- To wash the Removable Stoneware Bowl and lid, remove components from the base and wash in hot, soapy water or place in the dishwasher. To remove food particles that are stuck to the side, allow Removable Stoneware Bowl to soak in warm water before washing.
- To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER!** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

Storing Your Slow Cooker

Allow the appliance to cool completely before storing. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

Recipe

Southwestern Pot Roast

1 teaspoon chili powder
1-1/2 teaspoon sea salt*
1/2 teaspoon cumin seed
1/2 teaspoon ground coriander seed
1/2 teaspoon ground paprika
4-1/2 to 5-lb. beef rump roast
1-1/2 cups medium or mild heat salsa
1 tablespoon honey
3 medium sweet potatoes – peeled and cut into thirds
1 small whole peeled onion
4 carrots peeled and cut in halves
3 ears of corn, *(husks removed)* cut into quarter rounds
4 poblano peppers, seeded
1 serrano pepper, seeded**
1 cup of canned black beans – drained and rinsed

Mix the first five ingredients together in a small bowl to make the rub. Rub the roast evenly with the spice mixture and place in the Slow Cooker. Mix 1 cup of the salsa with the honey and pour over the roast; reserve the other 1/2 cup of salsa. Add the next 6 vegetables. Set the Slow Cooker to Roast and cook for 8 hours. Remove roast and vegetables from Slow Cooker place in serving platter. Add the 1/2 cup of reserved salsa and black beans to the sauce in the pot and stir. Slice the roast and pour the sauce over the roast and vegetables.

*If using table salt, reduce salt to 1 teaspoon. You may omit the salt.

**The seeds and membranes in chili peppers contain most of the capsaicin, the compound that lends them their mouth-searing qualities. Use caution when handling these chilies. Serranos are hot enough to easily irritate the skin on the hands and it can be painful if their juice comes in contact with the eyes. Wear thin disposable surgical gloves while working with hot chilies, and don't touch your face until the gloves are removed.

If you do not want a "hot" sauce omit the serrano pepper or use only half a pepper for less heat.

One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What Are the Limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A. –
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada –
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Guía para Cocinar Lento

Para el mejor resultado, siga estas pautas al utilizar su Cacerola de Cocción Lento:

- La Cacerola de Cocción Lento debe estar por lo menos medio llena para resultados óptimos.
- Puesto que la Cacerola de Cocción Lento está diseñada para cocinar sobre un período de tiempo prolongado, el cocinar por una hora adicional o algo así en el punto de graduación Baja o Mantener Tibio no será perjudicial para la mayoría de las recetas.
- Ciertos alimentos no se deben cocinar por tiempo largo. Los alimentos tales como productos lácteos, pastas y arroz se deben agregar a la Cacerola de Cocción Lento durante las dos últimas horas del ciclo de cocción.
- Al cocinar vegetales con carne, coloque los vegetales en el fondo de la Cacerola de Cocción Lento y coloque la carne encima.
- Al cocinar alimentos congelados, aumente el tiempo de cocción por consiguiente.
- Cuando prepare carnes, se recomienda agregar una cantidad pequeña de agua a la Cacerola de Cocción Lento para mantener la carne blanda. Cuanto más magro sea el corte de la carne, más se recomienda el agua. Al utilizar la graduación Baja, se necesita menos líquido ya que hay poca evaporación.
- Las piezas grandes de carne y de vegetales se cocinarán más rápidamente si se cortan en piezas pequeñas antes de cocinar.
- Si el plato terminado tuviera demasiado líquido, quite la tapa y ponga la Cacerola de Cocción Lento en Alto hasta que se haya evaporado algo del líquido.
- Aunque dorar la carne antes de la Cocción Lenta no es necesario, puede mejorar el color de la carne.
- Cuando haga una cazuela con carne, cubra ligeramente la carne con harina y dórela antes de ponerla en la Cacerola de Cocción Lento para ayudar a sellar los jugos.
- Para espesar una cazuela gradúe la Cacerola de Cocción Lento en Alto y mezcle un agente espesante, tal como harina y agua. Deje que cueza a fuego lento hasta que se espese.
- Para óptimos resultados, los ingredientes que se agregarán a la Cacerola de Cocción Lento en último lugar deberán ser los líquidos y las salsas.
- Cuando utilice la graduación Baja o Mantener Tibio, no requerirá revolver o se revolverá poco. Cuando utilice el ajuste Alto, revuelva para asegurar una distribución uniforme del sabor.

Guía Básica de Tiempo de Cocción

Receta o Alimento	Graduación del Calor: Bajo	Graduación del Calor: Alto
3 – 4 lbs. Pollo	6 – 8 Horas	3 – 4 Horas
3 – 4 lbs. Cazuela de Bife	6 – 8 Horas	4 – 5 Horas
3 Cuartos de Guisado de Carne	8 – 10 Horas	4 – 5 Horas
3 Cuartos de Chile	8 – 10 Horas	4 – 5 Horas
3 Cuartos de Sopa de Vegetales	6 – 8 Horas	3 – 4 Horas

Limpieza de Su Cacerola de Cocción Lento

Antes de limpiar su Cacerola de Cocción Lento de OSTER®, desenchufe la unidad y déjela enfriar.

- Asegúrese de apagar la unidad.
- Desenchufe la unidad del tomacorriente de la pared.
- Para lavar el gres y la tapa, quite los componentes de la base y lave en agua caliente, jabonosa o colóquelos en el lavaplatos. Para quitar las partículas de alimentos que estén adheridos al lado, permita que el gres se empape en agua tibia antes de lavar.
- Para limpiar la base de la Cacerola de Cocción Lento, pase el trapo el alojamiento externo con una tela húmeda. **¡ NO LO SUMERJA EN AGUA !** Use solamente agua suave, jabonosa. Los limpiadores abrasivos, las escobillas de fregar y los limpiadores químicos dañarán la unidad.

Almacenar Su Cacerola de Cocción Lento

Permita que el artefacto se enfríe totalmente antes de almacenarlo. Aparte de la limpieza recomendada, ningún otro mantenimiento de parte del usuario será necesario.

Receta

Cazuela de Bife del Sudoeste

1 cucharilla de chile/ají en polvo

1-1/2 cucharillas de sal de mar*

1/2 cucharilla de comino

1/2 cucharilla de semilla de cilantro molido

1/2 cucharilla de pimienta roja molida

4-1/2 a 5 libras de bife de cadera para asado

1-1/2 copas de salsa medio picante o poco picante

1 cucharada de miel

3 camotes medianos – pelados y cortados en 3

1 cebolla pequeña entera pelada

4 zanahorias peladas y cortada en mitades

3 espigas de maíz, *(sin barbas ni vainas)* cortadas en cuatro

4 pimientos poblanos sin semillas

1 pimiento Serrano sin semillas**

1 taza de frijoles negros de conserva – escurridos y enjuagados

Mezcle los primeros cinco ingredientes juntos en un tazón pequeño para hacer la frotación. Frote las carnes uniformemente con la mezcla de especias y colóquelas en la Cacerola de Cocción Lento. Mezcle 1 copa de salsa con la miel y vierta sobre la carne; reserve la otra1/2 copa de salsa. Agregue los 6 vegetales siguientes. Gradúe la Cacerola de Cocción Lento en Roast y cocine 8 horas. Quite la carne y los vegetales de la Cacerola de Cocción Lento y colóquelos en una fuente de servir. Agregue la 1/2 copa de salsa reservada y los frijoles negros a la salsa en la olla y revuelva. Rebane las carnes y vierta la salsa sobre la carne y los vegetales.

* Si utiliza sal de mesa, reduzca la sal a 1 cucharilla. Usted puede omitir la sal.

** Las semillas y membranas de los chiles/ajíes contienen la mayoría de la capsaicina, el compuesto que les brinda su cualidad picante para la boca. Tenga precaución al manipular estos chiles/ajíes. Los Serranos son lo suficientemente picantes como para irritar fácilmente la piel de las manos y puede ser doloroso si su jugo entra en contacto con los ojos. Use guantes quirúrgicos desechables cuando trabaje con los chiles/ajíes picantes, y no toque su cara hasta que se quite los guantes.

Si usted no desea una salsa "picante" omita los pimientos Serranos o use solo medio pimiento para que pique menos.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuado con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuales Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohiben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuanto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.334.0759 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

POR FAVOR, NO RETORNE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre cocotte mijoteuse, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment :

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées.
- Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez étroitement les enfants lorsqu'un appareil quelconque est utilisé dans leur présence.
- Débranchez l'appareil de la prise murale quand il n'est pas utilisé, ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter une pièce et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil quelconque si le cordon ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à un Centre de réparation agréé pour vérification, réparation, réglage électrique ou mécanique. Vous pouvez obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche de votre domicile en composant le numéro 1 800 334-0759.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail. Ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne le placez pas près d'un brûleur à gaz ou électrique ni d'un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles spécifiquement prévues.

Cet Appareil Est pour Usage Ménager Uniquement

Utilisation d'Une Rallonge

Un cordon d'alimentation court est fourni, afin de limiter le risque qu'il s'entortille ou que vous trébuchiez sur un cordon plus long. Il est possible d'utiliser une rallonge pourvu que des précautions soient prises. En cas d'utilisation d'une rallonge, sa puissance nominale doit être pour le moins aussi élevée que celle de l'appareil.

La rallonge doit être disposée de telle façon qu'elle ne pende pas du plan de travail, afin que les enfants ne puissent tirer ou trébucher dessus.

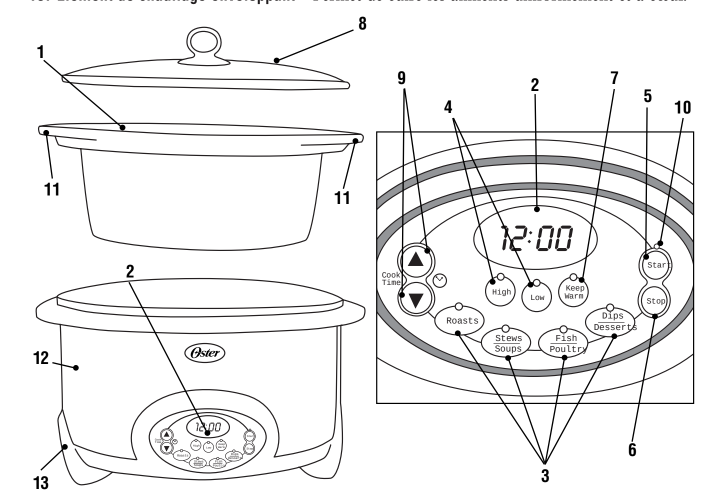
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

BIENVENU

Permettez-nous de vous féliciter pour votre achat d'une cocotte mijoteuse OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, consultez notre site **www.oster.com.**

CARACTÉRISTIQUES DE LA COCOTTE MIJOTEUSE

1. **Récipient amovible en grès céramique de 6.5 quarts (6,2 litres), lavable au lave-vaisselle, résistant à l'adhérence –** Du plan de travail à la table à manger.
2. **Écran ACL –** Affiche le temps de cuisson programmé.
3. **Paramètres de cuisson pré-programmables simples par touche à effleurement –** Sélectionnez parmi Rôtis, Ragoûts/Soupes, Poissons/Volailles et Trempettes/Desserts.
4. **Commandes de température Low/High (Basse/Haute) –** Appuyez sur ces boutons pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
5. **Bouton Start (Démarrer) –** Appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson.
6. **Bouton Stop (Arrêt) –** Appuyez sur ce bouton pour arrêter la cuisson.
7. **Fonction automatique Keep Warm (Garde-au-chaud) –** La fonction attente / garde-au-chaud s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson (6 heures). Vous pouvez aussi activer manuellement la fonction Garde-au-chaud.
8. **Couvercle en verre réfractaire –** Lavable au lave-vaisselle.
9. **Minuterie d'ajustement du temps de cuisson –** Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson par incréments de 30 minutes.
10. **Témoin de Mise sous Tension –** Indique que la cocotte mijoteuse est branchée sur la prise d'alimentation électrique et que la minuterie est réglée pour commencer la cuisson.
11. **Poignées isolantes COOL-TOUCH™**
12. **Structure en acier inoxydable**
13. **Élément de chauffage enveloppant –** Permet de cuire les aliments uniformément et à cœur.



UTILISATION DE LA COCOTTE MIJOTEUSE OSTER®

- Avant de l'utiliser pour la première fois, lavez soigneusement le récipient en grès céramique à l'eau et au savon, rincez et séchez. **Remarque :** Ne plongez pas la cocotte mijoteuse dans l'eau.
- Sélectionnez un emplacement pour la cocotte mijoteuse. Placez-le sur un plan de travail dégagé, permettant le branchement facile du cordon sur la prise murale.
- Préparez les aliments selon les indications de la recette. Mettez les aliments dans le récipient en grès céramique.
- Placez le récipient dans la cuve chauffante de la cocotte mijoteuse. Les poignées du récipient doivent s'aligner avec celles de la cuve.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120 v.

Pour mettre l'appareil en marche :

1. Sélectionnez le paramètre de cuisson souhaité *(Rôtis, Ragoûts/Soupes, Poissons/Volailles, Trempettes/Desserts)* et appuyez sur le bouton Start (Démarrer). Le temps de cuisson de ces mets est pré-programmé. L'appareil émet un bip quand on appuie sur les boutons de paramètre de cuisson et de démarrage. Pour les mets qui ne correspondent à aucune de ces catégories, veuillez consulter la recette ou un livre de cuisine pour la température et le temps de cuisson nécessaires.
2. Sélectionnez la température de cuisson souhaitée (Low ou High) à l'aide des flèches montantes ou descendantes. Les recettes indiquent généralement lequel des réglages de température de cuisson (High ou Low) utiliser ; le réglage peut toutefois être modifié en fonction du temps de cuisson disponible. Vous pouvez utiliser les flèches montantes ou descendantes pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le réglage High (Haut) peut être défini pour un temps de cuisson compris entre 1 heure et 6 heures au maximum *(Temps de cuisson par défaut est 2 heures)*. Le réglage Low (Bas) peut être défini pour un temps de cuisson compris entre 6-1/2 heures au minimum et 20 heures au maximum *(Temps de cuisson par défaut est 6-1/2 heures)*. L'unité fera bip-bip quand les flèches hauts ou des bas sont appuyés.
   Remarque : 1 heure de cuisson sur High (Haut) équivaut approximativement à 2 heures environ de cuisson sur Low (Bas).
3. Sélectionnez manuellement la fonction Keep Warm (Garde-au-chaud) pour l'activation immédiate des paramètres choisis. **Remarque :** La fonction Keep Warm (Garde-au-chaud) s'activera automatiquement pour une durée de 6 heures au maximum en fin de cycle de cuisson pré-programmé. Appuyez sur Stop pour désactiver manuellement cette fonction. L'appareil bipera si l'on appuie sur le bouton Keep Warm (Garde-au-chaud).

- Mettez le couvercle sur le récipient en grès céramique durant la cuisson. **Remarque :** La partie en verre du couvercle peut être chaude pendant la cuisson. Ne touchez que le bouton du couvercle.
- L'appareil bipera en fin de cycle de cuisson. Vous pouvez arrêter manuellement le cycle en appuyant sur STOP. L'appareil bipera.
- Versez les aliments dans un plat de service approprié ou servez-vous du récipient en grès céramique comme d'un plat de service en le soulevant de la cuve chauffante par les poignées. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le récipient en grès céramique de la cuve chauffante.
- Le récipient en grès céramique peut être utilisé pour conserver les aliments cuits dans le réfrigérateur.

GUIDE DE LA CUISSON LENTE

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez ces conseils pour utiliser votre cocotte mijoteuse :

- La cocotte mijoteuse doit être mi-pleine au minimum pour une cuisson optimale.
- La cocotte mijoteuse étant conçue pour cuire des aliments sur une longue période de temps, cuire une heure de plus environ en mode Low (Bas) ou Keep Warm (Attente/garde-au-chaud) n'affectera pas la réussite de la plupart des recettes.
- Certains aliments ne doivent pas être cuits pendant longtemps. Des aliments comme les produits laitiers, les pâtes et le riz ne doivent être ajoutés à la cocotte mijoteuse que lors des 2 dernières heures du cycle de cuisson.
- Pour la cuisson d'un plat de légumes et de viande, placez les légumes au bas du récipient en grès céramique de la cocotte mijoteuse et la viande par-dessus.
- Pour la cuisson d'aliments congelés, augmentez le temps de cuisson en conséquence.
- Pour la cuisson de viande, il est recommandé d'ajouter une petite quantité d'eau dans la cocotte mijoteuse afin de préserver sa tendreté. Plus maigre est la viande plus grande est la quantité d'eau à ajouter. En mode de cuisson Low (basse température), le besoin en eau est moindre car l'évaporation est alors minimale.
- De gros morceaux de viande ou de légumes cuiront plus vites s'ils sont découpés en petits morceaux avant la cuisson.
- Si le plat cuisiné est trop liquide, enlevez le couvercle et réglez la température de cuisson sur High (haute) jusqu'à évaporation d'une partie du liquide.
- Tandis que faire sauter la viande avant de la cuire à feu doux n'est pas nécessaire, quoique que cela puisse rendre sa présentation plus appétissante en fin de cuisson.
- Pour la préparation d'un plat de viande en cocotte, vous pouvez rouler légèrement la viande dans de la farine et la brunir avant de la verser dans la cocotte mijoteuse ; cela permet d'emprisonner les sucs de la viande pendant la cuisson.

- Pour épaissir une préparation en cocotte, réglez la température de cuisson de la cocotte mijoteuse sur High (Haute) et mélangez-y un épaississant comme un mélange d'eau et de farine. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à épaississement de la préparation.
- Pour des résultats optimaux, les derniers ingrédients à ajouter dans la cocotte mijoteuse sont les liquides et les sauces.
- La cuisson en mode Low (basse température) ou Keep Warm (Attente / garde-au-chaud) ne requiert peu, voire aucun, de remuement des aliments au cours de la cuisson. Pour la cuisson à température élevée (High), remuez périodiquement la préparation assure l'homogénéité de sa saveur.

GUIDE DE BASE DES TEMPS DE CUISSON

Recette ou Nourriture	Réglage de la température de cuisson: Faible	Réglage de la température de cuisson: Élevée
Poulet 3 – 4 lb. (1,36 – 1,8 kg)	6 – 8 heures	3 – 4 heures
Bœuf en daube 3 – 4 lb. (1,36 – 1,8 kg)	6 – 8 heures	4 – 5 heures
Ragoût de bœuf 3 Qt. (2,8 l)	8 – 10 heures	4 – 5 heures
Chile 3 Qt. (2,8 l)	8 – 10 heures	4 – 5 heures
Soupe aux légumes 3 Qt. (2,8 l)	6 – 8 heures	3 – 4 heures

NETTOYAGE DE LA COCOTTE MIJOTEUSE

Avant de nettoyer votre cocotte mijoteuse OSTER® Inspire, débranchez-la et laissez-la refroidir.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Débranchez l'appareil de la prise murale.
- Pour laver le récipient en grès céramique et le couvercle, retirez-les de la cuve chauffante et lavez-les à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les résidus alimentaires qui seraient collés à la paroi, laissez tremper le récipient en grès céramique dans de l'eau chaude avant de le laver.
- Pour nettoyer la cuve chauffante de la cocotte mijoteuse, nettoyez la paroi externe avec un chiffon humide. **NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU !** N'utilisez que de l'eau et du savon doux. Les nettoyants abrasifs, les brosses d'astiquage et les décapants chimiques abîmeront l'appareil.

RANGEMENT DE LA COCOTTE MIJOTEUSE

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. À part le nettoyage recommandé, aucun autre entretien n'est requis.

Recettes

Braisé du Sud-Ouest

1 cuillère à café de chili en poudre

1-1/2 cuillères à café de sel marin*

1/2 cuillère à café de graine de cumin

1/2 cuillère à café de graine de coriandre moulue

1/2 cuillère à café de paprika moulu

Rôti de croupe de bœuf 4-1/2 à 5 lb / 2,0 à 2,26 kg

1-1/2 tasses de sauce salsa *(piment moyen ou doux)*

1 cuillère à soupe de miel

3 patates douces moyennes – pelées et coupées en trois

1 petit oignon entier pelé

4 carottes pelées et coupées en deux

3 épis de maïs – coupés en quarts-de-rond

4 poivrons Poblano, graines enlevées

1 piment Serrano spermé**

1 tasse de haricots noirs en boîte, égouttés et rincés

Mélangez les cinq premiers ingrédients dans un petit bol pour en faire un beurre. Frottez le rôti uniformément avec ce mélange d'épices et placez-le dans la cocotte mijoteuse. Mélangez 1 tasse du salsa avec le miel et versez sur le rôti ; conservez l'autre 1/2 tasse de salsa pour plus tard. Ajoutez les 6 légumes. Réglez la cocotte mijoteuse sur Roast (Rôti) et faites cuire pendant 8 heures. Retirez le rôti et les légumes de la cocotte mijoteuse et placez-les dans un plat de service. Ajoutez la demi-tasse restante de salsa et les haricots noirs au jus du récipient et remuez. Découpez le rôti en tranches et versez la sauce sur la viande et les légumes.

* Si vous utilisez du sel de table, réduisez la quantité à 1 cuillère à café. Le sel est facultatif.

** Les graines et membranes des piments rouges chipotle contiennent la plus grande partie de la capsicine, la substance qui leur donne leur très forte saveur. Soyez prudent en manipulant ces piments. Les piments Serrano sont suffisamment piquants pour irriter la peau des mains et tout contact de leur jus avec les yeux peut être très douloureux. Portez des gants de chirurgie jetables pour manipuler des piments rouges et ne touchez pas votre visage tant que vous portez les gants.

Si vous ne souhaitez pas que la sauce soit très piquante, n'utilisez pas de piment Serrano ou n'utilisez qu'une moitié de piment pour la rendre moins piquante.

Garantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de replacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux U.S.A. –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux U.S.A., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

VEUILLEZ NE PAS RENVOYER CE PRODUIT À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.